大阪ガスのお問い合わせ先

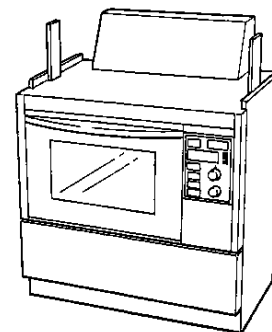
大阪支社	〒550	大阪市西区千代崎３－２－９５	電話 大阪 06（586）3200
南部支社	〒590	堺市住吉橋町２－２－１９	電話 堺 0722（38）1131
北部支社	〒569	高槻市藤の里町３９－６	電話 高槻 0726（71）0361
東部支社	〒578	東大阪市稲葉２－３－１７	電話 河内 0729（62）1131
兵庫事業本部	〒650	神戸市中央区東川崎町１－８－２	電話 神戸 078（360）3100
京都支社	〒600	京都市下京区中堂寺粟田町１	電話 京都 075（311）7381
奈良支社	〒631	奈良市学園北２－４－１	電話 奈良 0742（44）1111
和歌山支社	〒640	和歌山市本町１－５	電話 和歌山 0734（31）2481
姫路支社	〒670	姫路市神屋町４－８	電話 姫路 0792（85）2221
豊岡支社	〒668	豊岡市三坂町６－５７	電話 豊岡 0796（23）2221
滋賀支社	〒525	草津市西大路町５－３４	電話 草津 0775（62）5311
滋賀東支社	〒522	彦根市大東町１２－１１	電話 彦根 0749（22）3131
長浜営業センター	〒526	長浜市南呉服町３－４	電話 長浜 0749（62）7171
本社・ガスビル サービスセンター	〒541	大阪市中央区平野町４－１－２	電話 大阪 06（202）2221

大阪ガス株式会社

おねがい ガスくさいときは、ガス栓を閉め、窓を全開にしてから（火気に注意して）もよりの大阪ガス、サービスセンターにご連絡ください。

12E-141A（00）
96.01.（00）

〈電子コンベック〉

コンビネーションレンジ
21-888型

取扱説明書

- ご使用の前に、この取扱説明書をお読みいただき安全に正しくお使いください。
- 本製品には保証書が同梱されています。内容をよくご確認のうえ、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 幼いお子様にはさわらせないでください。
- 本製品は家庭用ですので業務用にお使いになると著しく寿命が縮まります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- この取扱説明書の他に設置工事説明書があります。機器の移設、取り替え、修理の際に必要となりますので取扱説明書とともに大切に保管してください。

ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのコンビネーションレンジを
お求めいただきまして、
まことにありがとうございました。

別添の保証書、設置工事説明書とともに、
この「取扱説明書」を大切に保管してください。

もくじ

安全上のご注意

必ずお守りください

この製品および取扱説明書には、お使いになる人や他の人への危害と財産への損害を未然に防ぎ、製品を安全に正しくお使いいただくための重要な内容が説明してあります。

●以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示の事項は、死亡または重傷を負う危険が切迫して生じることが想定される内容を示します。
⚠警告	この表示の事項は、死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。
⚠注意	この表示の事項は、傷害を負う危険が想定される場合および物的損害の発生が想定される内容を示します。

●絵表示には次のような意味があります。

この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です

この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です

火気厳禁　触れるな　分解禁止

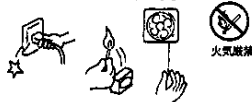
この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です

電源プラグを抜く　アース確認

⚠危険

■ガス漏れに気づいたら

火をつけたり、電気器具のスイッチの「入・切」、電源プラグの抜き差し、周辺の電話の使用をしない。
引火し爆発事故を起こすことがあります。

火気厳禁

①すぐに使用をやめガス栓を閉じる。
②窓や戸を開けガスを外に出す。
③お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスに連絡する。

必ず行う

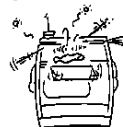
■機器に手を加えない

分解禁止

お手入れが必要なところ以外は絶対に分解したり修理・改造は行わない。
電波漏れや感電、ガス漏れや火災の原因になる恐れがあります。万一故障と思われた時はP.29を参照ください。

■排気口やすき間にピンや針金などの金属物、異物を入れない

電波漏れや感電、ガス漏れや火災の原因になる恐れがあります。

禁止

安全上のご注意

⚠警告

■必ず銘板に表示してあるガス（ガスグループ）を使用する
■転居されたときも供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認する
■使用電源の電圧が銘板の表示と一致していることを確認する
使用ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどしたりすることがあります。また故障の原因にもなります。
使用電源の電圧と一致していない場合、そのまま使用すると火災や感電の原因になります。
銘板は機器の下部とびらウラ側に貼ってあります。
使用ガスがわからない場合はお買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにご相談ください。

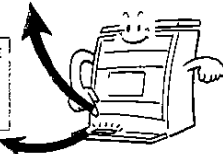
〈例〉銘板（12Ａ・13Ａの場合）　ガスグループ

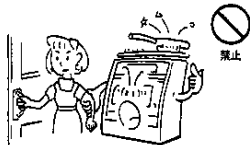
12Ａ・13Ａ	
形式の呼び	
12Ａ用	13Ａ用
ガス消費量	ガス消費量
製造年月及び製造番号。ＲＮ（Ｏ）	
リンナイ株式会社	

製造年月

ガス・電源の確認

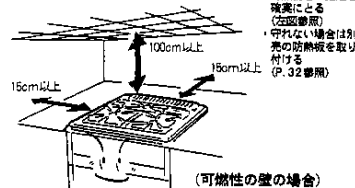
銘板

定格電圧	100V — 電圧
定格消費電力	1050W
定格周波数	50-60Hz
定格高周波出力	500W

■火をつけたまま機器から離れない
火災、機器焼損の原因になります。とくに天ぷらや揚げもの調理をしているときは危険です。
電話や来客の場合は、いったん火を消してください。
料理中のものが異常過熱して火災になる場合があります。

禁止

■燃えやすいものを近くに置かない
■可燃性ガスを近くで使用しない、置かない
カーテン・スプレー缶など燃えやすいものを近づけたり、スプレー・ガソリン・ベンジンなど引火の恐れのあるものを近くで使用しない。
引火して火災・爆発をする恐れがあります。

禁止

■設置するときは可燃物との距離を確実に離す（P. 32参照）
火災予防条例で定められています。必ず守ってください。
距離が近いと火災の原因になります。また可燃性の壁にステンレス板などを、直接取り付けてご使用になっても、熱伝導で長年の間に可燃物が炭化し火災になることがあります。
■機器を設置した後、周辺の改造をしない
吊り戸棚などをつけた場合、可燃物との距離が守れなくなり、不完全燃焼や火災になることがあります。

（可燃性の壁の場合）

・可燃物との距離を確実にとる（左図参照）
・守れない場合は別売の防熱板を取り付ける（P. 32参照）

⚠警告

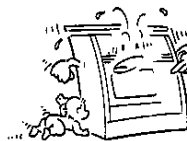
■ガス接続には専門の資格・技術が必要です
機器の設置・移動・買い替えの際には、必ずお買い上げの販売店または大阪ガス支社にご連絡ください。

確認

■排気口をふさがない
排気口の上をなべ・アルミはく・ふきんなどでふさぐと異常過熱し、不完全燃焼や火災の原因になります。

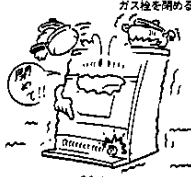
禁止

■幼いお子様にはさわらせない
やけど・感電・けがをする恐れがあります。

禁止

■異常時の処置
地震、火災、または使用中に異常を感じたときはすぐに使用を中止する。あわてずに消火し、ガス栓（中間コック）を閉めてください。
異常を感じたときは、故障かなと思ったらP. 29を参照ください。

ガス栓を閉める

■交流100V（ボルト）定格15A（アンペア）のコンセントを単独で使う
■交流100V（ボルト）定格15A（アンペア）以上の専用ブレーカー電源回路で使う
他の機器と併用すると分岐コンセント部が異常過熱して発火することがあります。

専用コンセント

電気容量確認

禁止

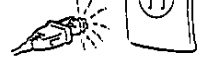
■アースは必ず取り付ける
故障や漏電のときに感電する恐れがあります。
アースの工事は販売店にご相談ください。
P. 8を参照ください。

アース確認

■お手入れの際は必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体がさめてから行う
■ぬれた手で抜き差ししない
感電やけがをすることがあります。

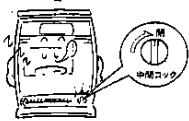
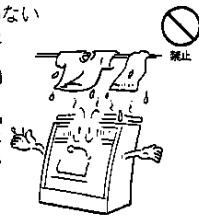
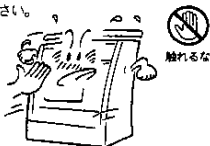
電源プラグを抜く

禁止

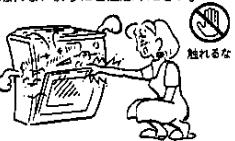
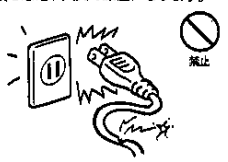
■電源プラグにほこりが付着していないか確認し、刃の根元までしっかり差し込む
ほこりが付着していたり、コンセントへの接続が不完全な場合は感電や火災の原因となります。

ほこりをとる

安全上のご注意

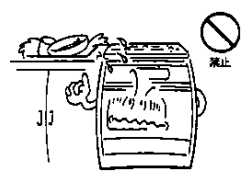
⚠注意

■使用後は必ず消火を確認し、就寝・外出時はガス栓(中間コック)を閉める
ガス栓(中間コック)は下部とびら内にあります。下部とびらは上に持ち上げ手前に引くと開きます。ガス事故防止のため必ず行ってください。

■調理以外に使わない
衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをしない。火災や機器焼損の原因になります。
オーブン皿等の付属品はオーブン料理以外に使用しないでください。

■やけどに注意
使用中、使用直後はつまみ、取っ手以外は高温です。防熱板を取り付けた場合、防熱板も高温になります。さわらないでください。

■雷時には電源プラグを抜く
雷が発生したときは、機器の使用をすみやかに中止し電源プラグを抜いてください。
雷による一時的な過電流で電子部品を損傷することがあります。

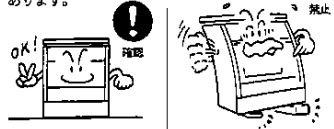
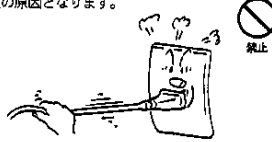
電源プラグを抜く

■調理物の出し入れ時オーブンとびら・ガラスなどに触れない
オーブン使用時、オーブンとびら・ガラス・オーブン皿・オーブン庫内などは高温となります。調理物を取り出す際は手や腕などが触れないようにご注意ください。やけどをすることがあります。
調理物の取り出しは付属のオーブン皿取っ手をお使いください。

■傷んだ電源コードや電源プラグ、差し込みがゆるいコンセントは使用しない
電源コードに重いものを乗せたり、加熱したり、必要以上に引っ張ると破損し感電や火災の原因になります。

■オーブンとびらガラスに水をかけない・衝撃を加えない・傷をつけない
ガラスが割れて、けがや やけどの原因になります。

■使用中は換気をする
ご使用と同時に換気扇を回すなど必ず換気をしてください。
一酸化炭素中毒の原因になります。

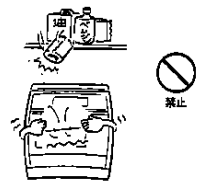
■水のかかるところでは使用しない
感電や漏電の原因になります。

⚠注意

■庫内に不要な物がないことを確かめる
オーブン庫内に食品屑やふきんなどがあると使用中に発火する恐れがあります。

■丈夫で水平な場所に設置する
不安定で傾いたところに設置すると、なべが落ちたりしてけがや やけどをする恐れがあります。

■電源プラグを抜くときは、電源コードを持たない
電源コードを引っ張って抜くと電源コードが損傷し、感電や火災の原因となります。

■とびらに無理な力を加えない
電波漏れや熱気漏れの原因になります。

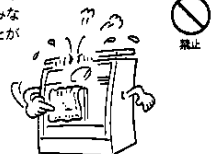
■車両、船舶での使用はしない
使用中に機器が傾いたりし、火災や やけどの原因になります。

禁止

■落ちやすいものがあるところには設置しない
機器の上に物が落ち、燃えて火災になることがあります。

■長期間ご使用にならないときはガス栓(中間コック)を閉め、電源プラグをコンセントから抜く
ガス栓(中間コック)やコンセントは下部扉内にあります。下部扉は上に持ち上げ手前に引くと開きます。
絶縁劣化による感電や漏電火災の原因になります。

ガス栓を閉める

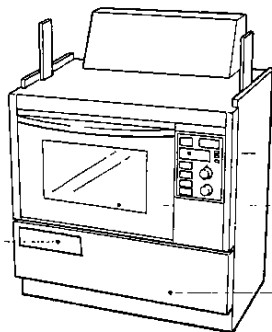
電源プラグを抜く

■オーブンとびらに物をはさんだまま使用しない
電波漏れによる障害が起きることがあります。
また、熱気漏れによってこんろ部のつまみなどが熱変形することがあります。

■電子レンジ調理の場合、びんのふたやせんをはずし、膜や殻のあるものは切れ目や割れ目を入れ、卵は割りほぐしてから加熱する
容器や殻が破裂して、けがや やけどをすることがあります。

安全上のご注意

各部の名称を覚えましょう

外 観

操 作 部

オーブンとびら

注意ラベル

下部とびら

ここを開けて電気・ガスの接続及びガス栓の開閉をします。

オーブン庫内

たな

オーブン皿をのせます。

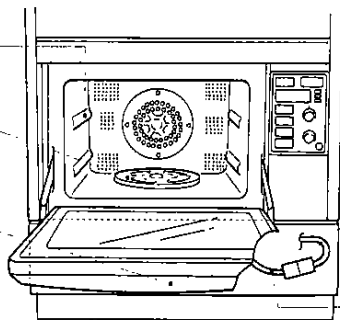
ターンテーブル台

ターンテーブルをのせる台で調理が始まるとくるくる回ります。

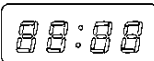
オーブンとびら取っ手

電源コード

中継用電源コード

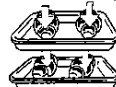
各部の名称を覚えましょう

機能と特長

■大型蛍光管によるデジタル表示 9

時刻合わせ、タイマー合わせ、温度調節はつまみを回すだけの簡単設定。見やすい、大型蛍光管によるデジタル表示でお知らせします。また、調理中にコンベックキー、またはコンビキーを再度押すことで現在の庫内温度をお知らせします。

■調理に合わせて調理選択もOK 20

●コンベック調理
熱風循環式でオーブン皿を2段使っての大量調理もできます。また、異なるメニューも一度に調理でき、気になる移り香もほとんどありません。

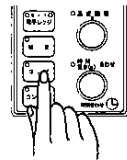
●電子レンジ調理
電波で食品を加熱。温め直しもスピーディーに。
調理に合わせて強(500W)/弱(200W)の切り替えが可能です。

●コンビ調理
電子が料理の内側から、ガスの熱風が外側からこんがりと焼き上げます。
そのため、これまで時間のかかった調理や、火の通りにくいものなどもこんがりスピーディーに焼き上げます。

■フェザータッチの採用 9

コンベック、電子レンジ、コンビ、予熱操作は軽く触れるだけのフェザータッチ式を採用しました。操作手順をサインが自動的に表示してくれるネクストサイン表示でスピーディーに調理をスタートしていただけます。

■予熱機能 20

予熱を必要とするコンベック調理にも予熱モードの採用で、自動的に庫内の温度を設定温度に予熱します。予熱完了もブザーと大型表示部でお知らせします。

内の数字は主な説明のあるページを示しています。

■解凍機能 25

グラムセット方式の採用により、食品の解凍が確実に行えます。

■イースト発酵機能 23

庫内をパン生地の発酵に適した温度(35℃、40℃、45℃)を選ぶことができますので、パンづくりのイーストの発酵も簡単にできます。

発酵温度について

35℃：通常の発酵に使用します。
※クロワッサン等バターを多く含むパン生地を発酵させる場合はバターが溶けやすいので35℃で発酵させてください。

40℃：こねあげた生地温度が低い場合に適します。

45℃：冷蔵庫でねかせたパン生地を速く発酵させたい場合に適します。

機能と特長

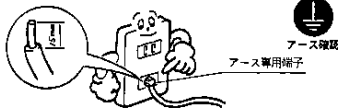
準備をしましょう

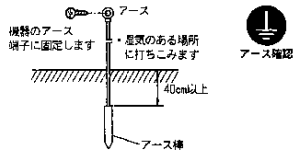
アース工事

⚠警告

■アースは必ず取り付ける
故障や漏電のときに感電する恐れがあります。

●アース端子付コンセントがある場合。
コンセントに、アース専用端子が設けられている場合は、アース線先端の皮をむき芯線(銅線)をアース端子に固定します。

アース専用端子　アース確認

●アース端子付コンセントがない場合。
アース棒(別売)によるアース工事を行ってください。アース工事は必ず電気工事店に依頼してください。水道管やガス管、電話専用のアース線へ機器のアースを絶対取り付けないでください。

アース　機器のアース端子に固定します　・湿気のある場所に打ちこみます　40cm以上　アース棒　アース確認

●湿気や水気のある場所でお使いになる場合
必ず第3種接地工事(接地抵抗100Ω以下)をするよう法律で義務づけられています。必ず、電気工事店に依頼して取り付けてください。

① 湿気の多い場所
例 ・食堂(うどん屋さん、そば屋さんなど)のかま場。
・土間、コンクリート床の場所。
・酒、しょうゆなどの醸造・貯蔵庫など。

アース確認

② 水気のある場所※
例 ・魚屋さん、八百屋さんの洗い場など、水を扱う場所。
・水滴が飛散する場所。
・地下室のように水が漏出したり結露する場所。

確認

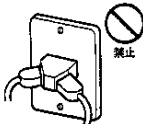
※この場合は、漏電遮断器の取り付けも必要です。

■電源プラグは専用コンセントに差し込んで使う
この機器は約11Aの電流容量を必要とします。電源プラグを単相100V、15Aの電流容量のある専用コンセントに接続してください。電源コードは下部扉の中にあります。容量については販売店にご相談ください。

専用コンセント

電気容量確認

■交流100V(ボルト)定格15A(アンペア)のコンセントを単独で使う
■交流100V(ボルト)定格15A(アンペア)以上の専用ブレーカー電源回路で使う
他の機器と併用すると分岐コンセント部が異常過熱して発火することがあります。

禁止

■電源コードは排気口の上を通さない
■電源コードを機器ではさみ込まない
電源コードが破損し感電や火災の原因となります。

■ご使用にあたって

お願い

下部とびら部にはものを入れないでください。
●下部とびら部は燃焼空気の取り入れ口になっていますので、空気の取り入れを妨げるようなものを入れないでください。また可燃物も火災の危険性がありますので絶対におさけください。

電子コンベックをお使いになる前に

■電子コンベック表示部操作部の名称を覚えましょう。

とりけしキー
キーを押しまちがえたときや途中で調理をやめたいときに押します。

調理選択キー
「電子レンジ」「解凍」「コンビ」「コンベック」を選択します。

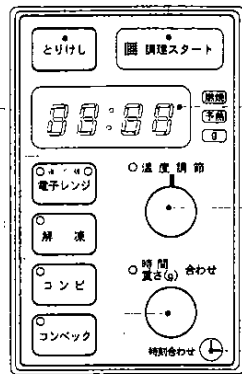
時間・重さ(g)グラム合わせつまみ
時刻合わせや調理時間のセット、「解凍」の重量(g)セットに使います。表示部を見ながら合わせます。

調理スタートキー
調理スタート時に押します。調理の途中でとびらを開けた後、引き続き使用する場合、もう一度押します。

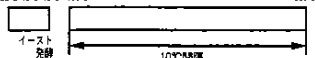
表示部
現在時刻、調理時間、グラム、温度表示、機器の状態を表示します。

温度調節つまみ
「コンベック」「コンビ」のときに庫内温度のセットに使用します。表示部を見ながら合わせます。
(つまみにも表示があります)

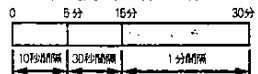
時刻合わせキー
時刻合わせのときに使用します。

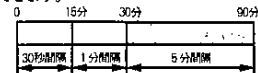
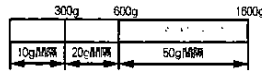
とりけし　調理スタート　電子レンジ　解凍　コンビ　コンベック　温度調節　時間 重さ(g) 合わせ　時刻合わせ

■電子コンベック操作部のはたらきを覚えましょう。

温度調節つまみ

このつまみで、コンベック、コンビの庫内温度を設定します。
設定できる温度範囲は下図のとおりです。
表示部を見ながら庫内温度を設定します。

時間・重さ(g)合わせつまみ

このつまみで、時刻合わせや調理時間のセット、「解凍」の重量(g)のセットに使います。

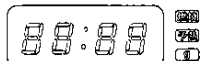
電子レンジ強の調理時間は、30分まで設定できます。

電子レンジ弱、コンベック、コンビの調理時間は、90分まで設定できます。

0	15分	30分	90分
30秒間隔	1分間隔	5分間隔	

解凍の重量(g)セットは、1600gまで設定できます。

ブザーの種類

この機器は、各操作、状態によって、5種類のブザーでお知らせします。

ブザーの種類	操 作 ・ 状 態
「ピッ」	調理選択キー、調理スタートキーなど、各キーを押したとき
「ピッ、ピッ、ピッ、ピッ、ピッ」	予熱完了のお知らせ
「ピー」	調理完了のお知らせ
「ピー、ピー、ピー、ピー、ピー」	ガスが点火しなかったとき
「ピピッ、ピピッ、ピピッ」	発酵、解凍で庫内温度が高いときのお知らせ

電子コンベックをお使いになる前に

表　示　部

（表示は説明のためのもので実際には該当部だけ表示します。）

ふだんは現在時刻を表示。調理時は残り時間、オーブンバーナーの燃焼状態等を表示します。

1．時刻・調理時間・グラム表示

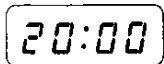
調理中は調理の残り時間を表示し、ふだんは現在の時刻を表示します。
時刻設定していないときは無表示です。

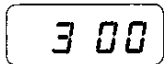
●時刻表示
コロンが点滅して時計として作動していることを表します。

〈例〉10時30分

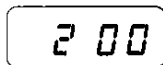
コロン

●調理時間表示
セットした調理時間を表示します。

〈例〉20分

●グラム表示
「解凍」のとき合わせた食品の重量(g)を表示します。

〈例〉300g

2．温度目盛

●温度調節つまみで合わせます
温度調節つまみで温度を設定しているときは表示部に設定温度が表示されます。

〈例〉200℃

3．状態表示

●燃焼表示
コンベック調理、コンビ調理時においてバーナーが燃焼しているとき点灯します。
設定温度に達すると表示が消えその後温度調節に合わせて、ついたり消えたりします。

●予熱表示
予熱設定時は"予熱"が点灯します。

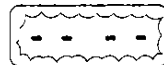
予熱完了時には"予熱"が点滅します。

イースト発酵機能

庫内をイーストの発酵に最適な温度に維持します。（35℃、40℃、45℃を選択できます）

**庫内温度が高いと、バーナーに点火しないことがあります。この場合はファンも停止します。
夏期など室温が30℃以上の場合は、室温で自然発酵させても結構です。**

高温使用注意の表示

「発酵」「解凍」で調理するとき、庫内温度が高い場合(約60℃以上)、表示部の点滅とブザーでお知らせします。

強制冷却運転の表示

高温使用注意の表示になった場合、オーブンとびらを一旦開け、食品を取り出した後、とびらを閉め、「調理スタート」キーを押すと、ファンが回り庫内を強制冷却します。表示部の「━」が動き冷却している状態を示します。
冷却の終了は庫内の温度が約40℃以下になったときブザーでお知らせしファンが止まります。

リピート機能

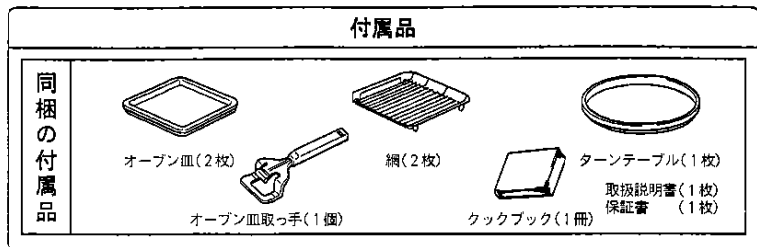
同じ調理を繰り返し何度もする場合、前回使用した調理選択キーを押すだけで前の「時間」「温度」が設定されます。

ただし前回の調理終了後30分以上経過した場合、リピート機能は解除されます。

電子コンベックをお使いになる前に

■電子コンベック部付属品

付属品

同梱の付属品

付属品のはたらき

付属のクックブックを参考に使い分けてください。

コンベック調理

お願い　●オーブン皿はから焼きしないでください。ひずむ場合があります。

●どの組み合わせでも二段同時に使えます。(オーブン皿下段とターンテーブルは同時に使えません)
●網を使用する場合は、たなの下段にオーブン皿を入れてください。

電子レンジ・あたため・解凍調理

ターンテーブル

●オーブン皿との二段使用はできません。

コンビ調理

ターンテーブル

●オーブン皿との二段使用はできません。

お願い　●電子レンジ・あたため・解凍・コンビ調理には必ずターンテーブルを御使用ください。オーブン皿を使用しますと、うまく調理ができないとか、故障の原因になります。

コンベック調理

予熱について

あらかじめ庫内を予熱して、調理温度に上げておかないと、料理がうまくできないことがあります。クックブックを見て調理してください。

予熱時間のめやすは、おおよそ下表のようになります。

目盛り	庫内温度	時間
150	約150℃	3～4分
200	約200℃	4～5分
250	約250℃	6～7分
300	約300℃	9～10分

調理中のとびら開閉はひかえめに

調理中に何度もとびらを開閉すると、庫内温度が急激に下がり、料理がうまくできないことがあります。調理中の食品にタレをぬるときなどは、庫内から取り出した後、すぐとびらを閉めてからぬり再び庫内へ入れるようにしてください。

調理後はすぐに取り出す

できあがった食品を長く庫内に入れておくと、できたての風味がそこなわれたり、余熱でこげることがあります。

お願い

オーブン皿やターンテーブルは急冷しない

オーブン皿やターンテーブルを、調理直後に水につけるとひずんだりすることがあります。十分に温度が下がってからにしてください。

イースト発酵は庫内を十分に冷やしてから

高温で調理した後、イースト発酵を行う場合は庫内を十分に冷やしてからご使用ください。熱いままご使用になるとイースト菌が死滅するなど失敗の原因になります。

⚠注意

禁止

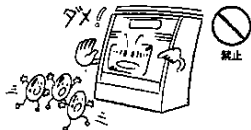
■とびらガラスに水をかけない
●使用中や使用直後、とびらガラスに水をかけない。水がかかると割れることがあります。

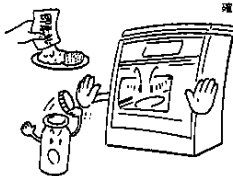
■やけどに注意
●使用中や使用直後は取っ手、つまみ以外の部分にふれない。庫内、金属部分、とびらガラスは非常に熱くなっておりやけどの恐れがあります。
●熱いオーブン皿を湿った布で持たない。やけどの恐れがあります。付属のオーブン皿取っ手をお使いください。

電子コンベックをお使いになる前に

電子レンジ調理

⚠注意

■卵など膜につつまれた食品は加熱にコツがいります
卵黄をそのまま加熱する場合は、つまようじで卵黄膜を下まで数カ所つついてから加熱してください。
卵黄膜を破らないと破裂することがあります。
また、ゆで卵・ゆで卵を使ったフライ類は破裂することがありますのでさけてください。

■殻つきの食品は割れ目を入れる
木の実(ぎんなん、栗など)は殻をとるか、割れ目を入れてください。
そのまま加熱すると破裂することがあります。

■密封された食品は移して加熱する
ビン詰など密封された食品は、フタをはずすか、別の容器に移しかえて加熱してください。封を切らずにそのまま加熱すると、ビンが割れたり、袋がはじける恐れがあります。また口のせまい容器の場合、内容物がふき出ることがありますので加熱しすぎないようにしてください。
また、アルミで包装されている食品は電波を通しません。必ず別の容器に移しかえてから加熱してください。

お願い

食品を入れずに作動させないで

●庫内に食品を入れずに調理スタートキーを押さないでください。
からだきしますと、庫内で火花がとんだりマグネトロンの温度が異常に上昇して寿命を縮めたり故障の原因になります。

からだきの状態を続けますと、電子レンジの加熱を自動的に止めます。

少量の食品は気をつけて

●少量の食品(しゅうまい1個など)や乾燥したもの(塩干物など)を長時間加熱しないでください。からだきに近い状態になり、焦げたり燃えたりする場合があります。
このような場合は、コップ1杯の水を庫内に入れておいてください。

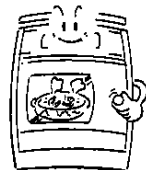
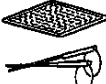
金属物が庫内壁にふれないように

●アルミはく、ターンテーブルなどの金属をとびらガラスや庫内壁面などの金属部に接触させないでください。
接触部で火花がとび、ガラスや庫内壁面を傷つけることがあります。
金串は絶対に使用しないでください。

金・銀模様の入った容器は使わない

●金・銀模様の入った容器は、模様がはげたり、火花が飛びますので使わないでください。とくに、酒、油類など引火性のある食品を、調理するときは、火花でアルコールや、油に引火する恐れがあります。

量にあった時間設定を

●電子レンジ加熱は、進行状態がみえないうえ、急速にすすみますので、量にあった正確な時間設定が必要です。タイマーは、短かめにセットし、でき上がりが不十分なときは、さらに時間追加するようにしましょう。また、正確な計量をすることを習慣づけましょう。

電子コンベックをお使いになる前に

電子コンベックをお使いになる前に

使える容器・使えない容器

○印は使えます
×印は使えません

	耐熱性ガラス容器	耐熱性のないガラス容器	陶磁器	プラスチック類	金属容器
	●キャセロール ●パイレックス パイロセラム ●カスタードカップ 急冷すると割れることがあります	●強化ガラス ●カットグラス	●グラタン皿 ●茶わん 急冷すると割れることがあります		●ステンレス器 ●ホーローびき器 ●アルミ製容器
コンベック調理	○ 直火用の超耐熱ガラス容器は使えます。 耐熱温度120℃程度のガラス容器は割れることがあるので使わないでください。	× 割れることがあるので使わないでください。	○ 色絵付けしてあるものは、変色することがあります。	× 変形したり溶けることかあるので使わないでください。	○ 取っ手がプラスチックなとでできているものは変形したり溶けるので使わないでください。
電子レンジ調理	○ 電子レンジ加熱専用または直火用の超耐熱ガラス容器は使えます。	× 割れることがあるので使わないでください。	○ 金銀の模様やひび模様のものは火花がとんだり、器を傷めるので使わないでください。	○ 耐熱温度140℃以上のものは使えます。(フタの部分の耐熱性もご確認ください) メラミン樹脂製容器は変質するため使わないでください。	× 電波を通さないので調理できません。
コンビネーション調理	○ 直火用の超耐熱ガラス容器は使えます。 耐熱温度120℃程度のガラス容器は割れることがあるので使わないでください。	× 割れることがあるので使わないでください。	○ 金銀の模様やひび模様のものは火花がとんだり、器を傷めるので使わないでください。 色絵付けしてあるものは、変色することがあります。	× 変形したり溶けることがあるので使わないでください。	× 取っ手がプラスチックなどでできているものは変形したり溶けるので使わないでください。 電波を通さないので調理できません。 ケーキ型は使用できます。

	ラップ類	アルミホイル	漆器	木・竹・紙の容器	金網・金串
コンベック調理	× 溶けることがあるので使わないでください。	○	× 耐熱性がないので使わないでください。	× 耐熱性がないので使わないでください。	○ 金網・金串が庫内に触れないようにご注意ください。
電子レンジ調理	○ 耐熱温度140℃以上のものは使えます。 砂糖、油などが多く入った料理は高温になり、ラップが溶けることがあります。	× 茶わん蒸しのフタにしたり、魚の尾に巻くなどして電波を加減することができます。	× 耐熱性がないので使わないでください。	× 耐熱性がないので使わないでください。	× 火花がとぶ恐れがあるので使わないでください。
コンビネーション調理	× 溶けることがあるので使わないでください。	× 茶わん蒸しのフタにしたり、魚の尾に巻くなどして電波を加減することができます。	× 耐熱性がないので使わないでください。	× 耐熱性がないので使わないでください。	× 火花がとぶ恐れがあるので使わないでください。

コンベック加熱と電子レンジ加熱では、加熱原理や調理温度がまったく異なりますので、調理に使う容器や道具は正しく使わないと思わぬ失敗をすることがあります。

電子コンベックをお使いになる前に

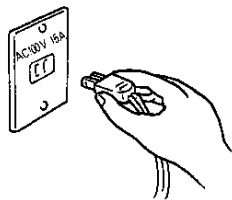
■から焼きしましょう。

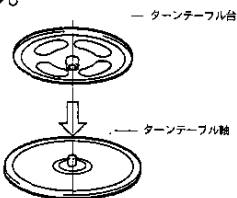
1．電源プラグを接続する。

電源プラグを専用のコンセントに接続してください。（交流100V定格15A）

●電源プラグは専用コンセントに差し込んでください。
電源コードは下部扉の中にあります。

⚠注意

■電源コードは加熱しない・キズをつけない
電源コードは排気口の上を通さないでください。
また、電源コードを機器ではさみ込まないようにしてください。電源コードが破損し、感電や火災の原因となります。

2．ターンテーブル台を正しくセットする。

●部品箱の中からターンテーブル台を取り出し庫内中央のターンテーブル軸にさし込んでください。
そして、軽く回してかみあっているか確かめてください。

3．コンベックのから焼きをする。

購入後、はじめてコンベックをお使いになるときは、庫内の油を焼ききるためにまず、から焼きをしてください。
コンベックの使い方P. 20を参照し、300℃で20分間程度庫内のから焼きをしてください。
このとき煙と臭いがでることがありますが異常ではありません。

⚠注意

確認

■庫内に不要なものがないことを確かめる
から焼きをする時は、オーブン庫内に異物がないことを確認してから行ってください。オーブン庫内に食品屑やふきんなどがあると使用中に発火する恐れがあります。

お願い
オーブン皿、ターンテーブルはから焼きをしないでください。ひずむ場合があります。

■時刻を合わせましょう。

〈例〉時刻を10時15分に合わせるとき。

1．電源の接続を確認する。

電源コードは下部とびらの中にあります。

2．時刻を合わせる。

① [時刻合わせ] キーを押します。
表示部に「 1 」が表示されます。

②「時間・重さ(g)合わせ」つまみを左または右に回転させ「時」の単位を合わせます。「時間・重さ(g)合わせ」つまみの位置により「 1 ～ 12 」までの数字が表示されます。

③ [時刻合わせ] キーを押します。
表示部に「 10 : 00 」が表示されます。

④「時間・重さ(g)合わせ」つまみを左または右に回転させ「分」の単位を合わせます。「時間・重さ(g)合わせ」つまみの位置により「 00 ～ 59 」までの数字が表示されます。

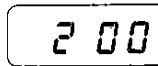
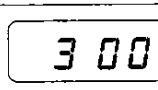
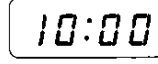
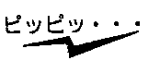
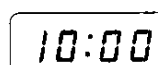
10:15

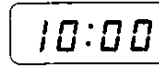
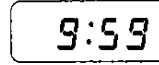
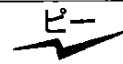
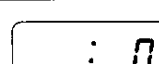
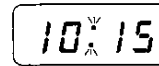
⑤ [時刻合わせ] キーを押します。
コロンが点滅します。これで時刻合わせは完了です。

10:15

3．時刻を修正する。

①時の修正

・[時刻合わせ] キーを1回押し、「時間・重さ(g)合わせ」つまみで数字(時)を修正後、[時刻合わせ] キーを2回押してください。

②分の修正

・[時刻合わせ] キーを2回押し、「時間・重さ(g)合わせ」つまみで数字(分)を修正後、[時刻合わせ] キーを1回押してください。

アドバイス

●時刻表示には「午前」・「午後」の区別はありません。
●時刻合わせは1時00から12時59分までで、0時は12時として合わせます。

●電源プラグをコンセントから抜いたり、停電の時は時刻表示は消えます。この場合は再び時刻合わせをしてください。
●時刻合わせをしなくても調理には支障ありません。
●数字表示が出ないときは、電源プラグを一度抜き、約1分間経過後に再び差し込んでください。
正常な動作にもどれば故障ではありません。

電子コンベックを使いましょう

コンベック・コンビの使いかた（予熱をする場合）

手順	操作	表示部	ご注意
1. 調理選択キー コンベック 又は コンビ キーを２回押します。	コンベック 又は コンビ キーを２回押すと表示ランプが点灯します。 「温度調節」つまみの表示ランプが点滅します。	2 00 「温度調節」つまみの現在の設定温度を表示します。 〈例〉200℃に合わせてあった場合。 「予熱」が点灯します。	コンベック 又は コンビ キーを押すと時刻表示は消えます。（時刻合わせがしてある場合）
2. 「温度調節」つまみを回し調理温度を合わせます。	調理温度を合わせます。 「時間・重さ(g)合わせ」つまみの表示ランプが点滅します。	3 00 設定温度を表示します。 〈例〉300℃に合わせます。	温度設定は、100℃～300℃の範囲で10℃単位でできます。 前回の設定温度を変更しない場合この操作は不要です。
3. 「時間・重さ(g)合わせ」つまみを回し、調理時間を合わせます。	調理時間を合わせます。 「調理スタート」キーの表示ランプが点滅します。	10:00 〈例〉10分に合わせます。	調理時間の範囲は、0～90分です。
4. ■調理スタート キーを押します。	■調理スタート キーを押します。 予熱をはじめます。	10:00 オーブンバーナーに着火すると「燃焼」が点灯します。	調理スタートと同時に庫内灯が点灯します。 予熱中は調理時間表示は変わりません。 予熱中にオーブンとびらを開けると、予熱は解除されます。 予熱中にコンベック又はコンビキーを押すと表示部に現在の庫内温度が表示されます。
〈予熱完了〉	ピッピッ・・・ 予熱が完了しますと「ピッピッピッピッピッ」とブザーで5回お知らせします。	10:00 「予熱」が点滅します。	

手順	操作	表示部	ご注意
5. 食品を入れます。	食品を庫内に入れ、オーブンとびらを閉めます。	10:00 オーブンとびらを開くと「予熱」が消灯します。	予熱調理の場合、食品に熱をうばわれるため、庫内温度が下がる場合がありますが、調理のでき具合には関係ありません。
6. ■調理スタート キーを押します。	■調理スタート キーを押します。	9:59 オーブンバーナーに着火すると「燃焼」が点灯します。 残り時間を表示します。	調理スタートと同時に庫内灯が点灯します。 調理中にコンベック又はコンビキーを押すと表示部に現在の庫内温度が表示されます。
〈調理完了〉	ピー 調理時間が「0」になると、調理完了を「ピー」とブザーでお知らせします。	: 0	調理完了と同時に庫内灯は消灯します。
7. 食品を取り出します。		10:15 現在の時刻表示になります。（時刻合わせがしてある場合）	とびらを開けると同時に庫内灯が点灯します。

調理途中にとびらを開き、引き続き加熱したいとき

タレをぬるなどで調理途中にオーブンとびらを開き、引き続き加熱したいときは、オーブンとびらを閉じて再び ■調理スタート キーを押してください。残りの時間分加熱します。

すべての加熱調理に共通です。

同じ調理を繰り返し行うとき（リピート機能）

前回使用した調理選択キーを押すだけで、同じ「時間」「温度」が設定されます。■調理スタート キーを押して調理してください。

前回使用した「調理選択」キーを押す ➡

調理終了後30分以上経過した場合、リピート機能は解除されます。

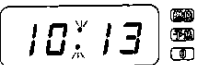
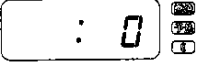
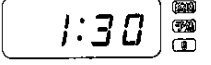
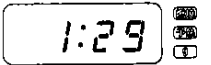
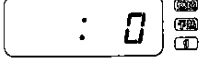
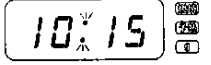
電子コンベックを使いましょう

コンベックの使いかた （予熱をしない場合）

手　順	操　作	表示部	ご注意
1．食品を入れます。	食品を庫内に入れ、オーブンとびらを閉めます。	10:00	
2．調理選択キー [コンベック] キーを1回押します。	[コンベック] キーを1回押すと表示ランプが点灯します。 「温度調節」つまみの表示ランプが点滅します。	2 00 「温度調節」つまみの現在の設定温度を表示します。 〈例〉200℃に合わせてあった場合。	[コンベック] キーを押すと時刻表示は消えます。（時刻合わせがしてある場合）
3．「温度調節」つまみを回し調理温度を合わせます。	調理温度を合わせます。 「時間・重さ(g)合わせ」つまみの表示ランプが点滅します。	3 00 設定温度を表示します。 〈例〉300℃に合わせます。	温度設定は、100℃～300℃の範囲で10℃単位でできます。 前回の設定温度を変更しない場合この操作は不要です。
4．「時間・重さ(g)合わせ」つまみを回し、調理時間を合わせます。	調理時間を合わせます。 「調理スタート」キーの表示ランプが点滅します。	10:00 〈例〉10分に合わせます。	調理時間の範囲は、0～90分です。
5．[調理スタート] キーを押します。	[調理スタート] キーを押します。	9:59 オーブンバーナーに着火すると「燃焼」が点灯します。 残り時間を表示します。	調理スタートと同時に庫内灯が点灯します。 調理中にコンベックキーを押すと表示部に現在の庫内温度が表示されます。
〈調理完了〉	ピー 調理時間が「0」になると、調理完了を「ピー」とブザーでお知らせします。	:　0	調理完了と同時に庫内灯は消灯します。
6．食品を取り出します。		10:15 現在の時刻表示になります。（時刻合わせがしてある場合）	とびらを開けると同時に庫内灯が点灯します。

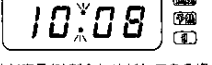
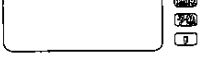
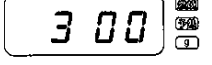
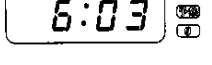
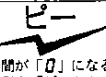
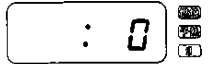
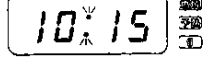
お願い
- 発酵温度はP．7を参照してください。
- イースト発酵は庫内を十分に冷やしてから

高温で調理した後、イースト発酵を行う場合は庫内を十分に冷やしてからご使用ください。熱いままご使用になるとイースト菌が死滅するなど失敗の原因になります。

イースト発酵の使いかた

手　順	操　作	表示部	ご注意
1．食品を入れます。	食品を庫内に入れ、オーブンとびらを閉めます。	9:44 時刻表示（時刻合わせがしてある場合）	とびらを開けると同時に庫内灯が点灯します。
2．調理選択キー [コンベック] キーを押します。	[コンベック] キーを押すと表示ランプが点灯します。 「温度調節」つまみの表示ランプが点滅します。	2 00 「温度調節」つまみの現在の設定温度を表示します。 〈例〉200℃に合わせてあった場合。	[コンベック] キーを押すと時刻表示は消えます。（時刻合わせがしてある場合）
3．「温度調節」つまみを回し、「発酵」に合わせます。	調理温度を「発酵」に合わせます。 「時間・重さ(g)合わせ」つまみの表示ランプが点滅します。	40 35、40、45℃の温度を選びます。	
4．「時間・重さ(g)合わせ」つまみを回し、調理時間を合わせます。	調理時間を合わせます。 「調理スタート」キーの表示ランプが点滅します。	30:00 〈例〉30分に合わせます。	調理時間の範囲は、0～90分です。
5．[調理スタート] キーを押します。	[調理スタート] キーを押します。	29:59 オーブンバーナーに着火すると「燃焼」が点灯します。 残り時間を表示します。	調理スタートと同時に庫内灯が点灯します。 庫内温度が高いと「高温使用注意」が表示されます。 強制冷却運転をして、庫内温度を下げるか庫内温度が下がるのを待って調理してください。（P.27を参照してください）
〈調理完了〉	ピー 調理時間が「0」になると、調理完了を「ピー」とブザーでお知らせします。	:　0	調理完了と同時に庫内灯は消灯します。
6．食品を取り出します。		10:15 現在の時刻表示になります。（時刻合わせがしてある場合）	とびらを開けると同時に庫内灯が点灯します。

電子コンベックを使いましょう

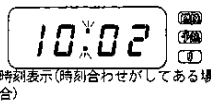
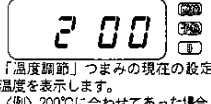
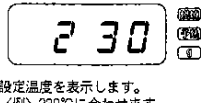
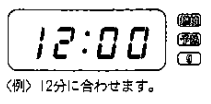
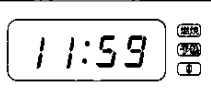
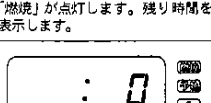
電子レンジの使いかた

お願い ターンテーブルを使いましょう。

手順	操作	表示部	ご注意
1．食品を入れます。	食品を庫内に入れ、オーブンとびらを閉めます。	10:13 時刻表示（時刻合わせがしてある場合）	とびらを開けると同時に庫内灯が点灯します。
2．調理選択キー［電子レンジ］キーを押します。 レンジ「強」のとき……1度押し レンジ「弱」のとき……2度押し	［電子レンジ］キーの表示ランプが点灯します。 「時間・重さ(g)合わせ」つまみの表示ランプが点滅します。	：0 「レンジ強」が点灯します。（レンジ「弱」のときは「レンジ弱」が点灯します）	調理選択キーの種類により30分計、90分計に自動的に切り替わります。 ［電子レンジ］キーを押すと、時刻表示は消えます。（時刻合わせがしてある場合）
3．「時間・重さ(g)合わせ」つまみを回し、調理時間を合わせます。	調理時間を合わせます。 ［調理スタート］キーの表示ランプが点滅します。	1:30 〈例〉1分30秒に合わせます。	調理時間の範囲は 電子レンジ強：0～30分 電子レンジ弱：0～90分 です。
4．［調理スタート］キーを押します。	［調理スタート］キーを押します。	1:29 残り時間を表示します。	調理スタートと同時に庫内灯が点灯します。
〈調理完了〉	ピー 調理時間が「0」になると、調理完了を「ピー」とブザーでお知らせします。	：0	調理完了と同時に庫内灯は消灯します。
5．食品を取り出します。		10:15 現在の時刻表示になります。（時刻合わせがしてある場合）	扉を開けると同時に庫内灯が点灯します。

解凍の使いかた

お願い ターンテーブルを使いましょう。

手順	操作	表示部	ご注意
1．食品を入れます。	食品を庫内に入れ、オーブンとびらを閉めます。	10:08 時刻表示(時刻合わせがしてある場合)	とびらを開けると同時に庫内灯が点灯します。
2．［解凍］キーを押します。	［解凍］キーを押すと表示ランプが点灯します。 「時間合わせ・重さ(g)」つまみの表示ランプが点滅します。	「g」が点灯します。	［解凍］キーを押すと時刻表示は消えます。（時刻合わせがしてある場合）
3．「時間合わせ・重さ(g)」つまみを回し、食品の重さをセットします。	食品の重さをセットします。 ［調理スタート］キーの表示ランプが点滅します。	300 セットした食品の重さを表示します。	重さの範囲は0～1600gです。
4．［調理スタート］キーを押します。	［調理スタート］キーを押します。	6:03 食品の重さ表示から残り時間の表示に変わります。	調理スタートと同時に庫内灯が点灯します。 庫内温度が高いと「高温使用注意」が表示されます。強制冷却運転をして、庫内温度を下げるか庫内温度が下がるのを待って調理してください。(P.11を参照してください)
〈調理完了〉	ピー 調理時間が「0」になると、調理完了を「ピー」とブザーでお知らせします。	：0	調理完了と同時に庫内灯は消灯します。
5．食品を取り出します。		10:15 現在の時刻表示になります。（時刻合わせがしてある場合）	とびらを開けると同時に庫内灯が点灯します。

アドバイス

- ●食品は同じ種類のもので大きさをそろえます。
- ●冷凍食品は冷凍室から出したての完全に凍っているものをお使いください。

電子コンベックを使いましょう

コンビの使いかた（予熱をしない場合）

お願い ターンテーブルを使いましょう。

手順	操作	表示部	ご注意
1．食品を入れます。	食品を庫内に入れ、オーブンとびらを閉めます。	10:02 時刻表示（時刻合わせがしてある場合）	とびらを開けると同時に庫内灯が点灯します。
2．調理選択キー コンビ キーを1回押します。	コンビ キーを1回押すと表示ランプが点灯します。「温度調節」つまみの表示ランプが点滅します。	200 「温度調節」つまみの現在の設定温度を表示します。〈例〉200℃に合わせてあった場合。	コンビ キーを押すと時刻表示は消えます。（時刻合わせがしてある場合）
3．「温度調節」つまみを回し、調理温度を合わせます。	調理温度を合わせます。「時間・重さ(g)合わせ」つまみの表示ランプが点滅します。	230 設定温度を表示します。〈例〉230℃に合わせます。	温度設定は100℃～300℃の範囲で10℃単位でできます。 前回の設定温度を変更しない場合この操作は不要です。
4．「時間・重さ(g)合わせ」つまみを回し、調理時間を合わせます。	調理時間を合わせます。「調理スタート」キーの表示ランプが点滅します。	12:00 〈例〉12分に合わせます。	調理時間の範囲は0～90分です。
5．調理スタート キーを押します。	調理スタート キーを押します。	11:59 オーブンバーナーに着火すると「燃焼」が点灯します。残り時間を表示します。	調理スタートと同時に庫内灯が点灯します。 調理中にコンビキーを押すと表示部に現在の庫内温度が表示されます。
〈調理完了〉	ピー 調理時間が「0」になると、調理完了を「ピー」とブザーでお知らせします。	:0	調理完了と同時に庫内灯は消灯します。
6．食品を取り出します。		10:15 現在の時刻表示になります。（時刻合わせがしてある場合）	とびらを開けると同時に庫内灯が点灯します。

点検・お手入れしましょう

⚠危険

分解禁止　下記のお手入れする部品以外には、機器に手を加えないでください。絶対に分解しないでください。

⚠警告

電源プラグを抜く　お手入れの際は必ず電源プラグをコンセントから抜く。

⚠注意

確認
- 点検・お手入れは、必ずガス栓（中間コック）を閉じ、機器が冷えてから行ってください。また、けがをしないように手袋などをはめて行ってください。（オーブン庫内・排気口まわりは、特に注意してください）
- 点検・お手入れ後は、機器内や庫内にふきん・紙類などが置き忘れていないか確認してください。

■お手入れをしましょう。

機器本体のお手入れ

- 乾いた布でふいてください。
- 汚れのひどいときは、中性洗剤（食器・野菜洗い用）で汚れをおとした後、乾いた布で水気を十分にふき取ってください。

お願い
- ●表面に傷がつくことがありますから、金属たわしやクレンザーなどは使用しないでください。
- ●アルカリ性洗剤などを使用しますと機器の塗装がはがれる恐れがありますので使用しないでください。

点検・お手入れしましょう

■お手入れをしましょう。

●機器回りの点検

⚠警告

■燃えやすい物を近くに置かない
機器の周辺に紙・プラスチック・油類など燃えやすいものが置かないようにしてください。火災の原因になります。

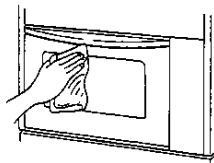
⚠注意

■電源コードを傷つけない
電源コードの被覆に傷をつけないようにしてください。感電や火災の原因になります。

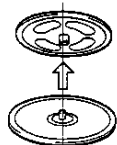
●乾いた布でよくふいてください。

アドバイス
●汚れのひどいときは、中性洗剤でお手入れした後、乾いた布で水気を十分にふきとってください。

⚠注意

■とびらガラスに傷をつけない
金属たわしやみがき粉などは使用しないでください。特にとびらガラスの場合、表面に傷がつき破損の原因となります。

●庫内

庫内は、ホーロー仕上げになっています。中性洗剤やオーブンクリーナーで汚れをふきとってください。

●ターンテーブル台

持ち上げるだけで簡単にはずれます。中性洗剤で洗ってください。

●付属品

ターンテーブルやオーブン皿・網などは、ご使用のたびに、スポンジたわしなどで洗い、その後、水気を十分にふきとってください。

注意ラベルについて

●機器本体には安全に関する注意ラベルが貼付してあります。汚れたりして読めなくなった時はやわらかい布などで汚れをふきとってください。また、お手入れの際には、はがれないようご注意ください。

故障かな?と思ったら

修理を依頼される前にもう一度ご確認ください。

●調べてみると故障でない場合もあります。修理を依頼する前にもう一度チェックしてください。

1 コンベックの場合

現象	原因	処置方法	参照ページ
点火しない	電気がきていない	電源プラグが抜けていませんか。配電盤のヒューズ・ブレーカーが切れていませんか。	18
庫内温度があがらない	ガス栓の開き不十分	ガス栓(中間コック)を全開にしてください。	―
うまく調理できない	排気口がふさがっている	障害物を取り除いてください。	3

2 電子レンジの場合

現象	原因	処置方法	参照ページ
全く動かない	電気がきていない	電源プラグが抜けていませんか。配電盤のヒューズ・ブレーカーが切れていませんか。	18
ターンテーブルが回転しない	タイマーの設定忘れ	タイマーを設定してください。	24
	調理スタートキーの押し忘れ	調理スタートキーを押してください。	24
ターンテーブルから異常音がでる	ターンテーブルが正しくセットされていない	ターンテーブル台を正しくセットしてください。	18
食品が加熱されない	食品が金属容器、アルミホイルなどでおおわれている	電子レンジに適した容器に取り替えてください。	16・17
	からだきに近い状態である	コップ1杯の水を庫内に入れておく	15
庫内で火花がでる	庫内壁に金属(網、アルミホイル、金串など)が触れている	金属が触れないようにセットしてください。	15
	電子レンジに適した容器を使用していない(金粉・銀粉の容器、針金で編んだ金網など)	電子レンジに適した容器に取り替えてください。	16・17

電子コンベックの表示内容

表示	内容	処置
11	●ガス栓の開き不十分	ガス栓(中間コック)を全開にし、再操作する。再度同じ状態になる場合は点検を依頼する。
12	●途中失火	ガス栓(中間コック)を閉め、電源プラグを抜いて、使用を中止し、点検・修理を依頼する。
31	●サーミスタの故障	
61	●庫内ファンの故障	
70 71	●電子回路の故障	
72	●炎検知回路の故障	

こんな場合は故障ではありません

現象	理由
●はじめてコンベックを使ったとき煙がでた	●庫内には加工油を塗っています。コンベックをはじめて使うと、その油が焼けて煙がでます。 はじめてコンベックをお使いのときは庫内の油を焼ききるために300℃で約20分から焼きをしてください。 ●から焼きをする場合、庫内に異物がないことを確認してから行ってください。
●イースト発酵の場合、バーナーに火がつかない	●夏場など、室温が高く発酵の温度以上になっている。 ●バーナー燃焼時のみファンが回転する装置になっています。 庫内の温度が高い場合動きません。
●点火後や消火後にキシミ音が出る	●オーブン本体などが加熱や冷却される際に金属が膨張・収縮して起こる音で故障ではありません。
●運転中にカチンと音がする	●温度調節をするための電磁弁(電気で開閉するガス弁)などの音です。
●電子レンジが作動するときに音が出る	●電子レンジが作動したときに金属が磁界により引っ張られるときに起こる音で故障ではありません。

●朝一番など、長時間ガス栓を閉じていたときは、すぐに点火しないことがあります。機器配管内の空気が抜け、バーナーにガスがくるまで数回、点火操作を繰り返してください。

お願い

なお、異常のあるときやわからないときには、お買い上げの販売店またはお近くの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス支社へご連絡ください。

アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

・サービス(点検・修理)を依頼される前に
「故障かな？と思ったら」(P.29、30)の項を見て、もう一度ご確認ください。
それでも不具合がある場合は、ご自分で修理なさらないでお買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガスにご連絡ください。

・ご連絡の際には次のことをお知らせください。
1．品名……………コンビネーションレンジ
2．品番……………本体の下部とびら内側に貼付してあります。　例
3．故障、異常の現象…………できるだけ詳しく
4．お客様名、住所、電話番号

(N) 21-888
大阪ガス株式会社 08

転居されるとき

・ガスには都市ガス13種類、およびLPガスの区分があります。
ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類をご確認の上、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。
この場合調整、改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。
ただし、ガスの種類によっては調整できない場合もあります。

保証・補修について

・保証期間中は……
保証書に記載のように、機器の故障について修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。
保証書を紛失されますと、無料期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

・保証期間経過後の故障修理について
お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。
修理によって機能が維持できる場合は、お客さまのご要望により有料修理いたします。
この製品の補修用性能部品(機能を維持するために必要な部品)の最低保有期間は、製造打切後9年間です。

長期間使用しない場合

●ガス栓(中間コック)を必ず閉めてください。
●電源プラグをコンセントから抜いてください。
●お手入れをしておくと次回使用するときに便利です。(P.27参照)

設置にあたって

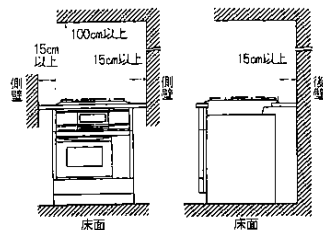
本体と壁との間はあけてください。

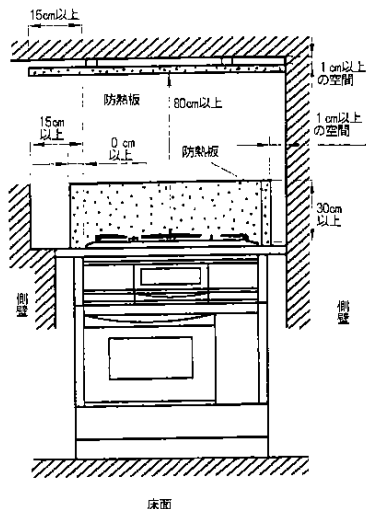
●機器と上方の天井、たななどの可燃物の間は、100cm以上離してください。
●側壁および後壁は木製のような可燃性の壁から、15cm以上離した場所でお使いください。

⚠注意

禁止

■強い風の吹き込む場所では使用しない
安全装置が正しく働かなかったり点火しないことがあります。

■湯沸器や樹脂製の照明器具の下へ設置しない

可燃性の壁から15cm以上(天井面は100cm以上)離して設置することができない場合

●防熱板を右図のように取り付けてください。(詳しくは別冊の設置工事説明書を参照してください)
●調理台・流し台の側面などが可燃性で機器のトッププレートより高い場合も防熱板で流し台側面を保護してください。
●防熱板については、お買い求めの販売店、または大阪ガス支社へご相談ください。
●指定の防熱板以外は絶対に使用しないでください。

品名	コンビネーションレンジ・ビルトインタイプ
品番	21－888
点火方式	連続放電点火
外形寸法	高さ650mm×幅598mm×奥行550mm
コンベック庫内有効寸法	高さ205mm×幅340mm×奥行375mm
重量	50kg(付属品含む)
ガス接続	15A(1／2B)金属可とう管または鋼管
電源	AC100V(50Hz－60Hz共用)
消費電力 コンビ使用	1050W
消費電力 コンベック使用	80W
高周波出力	強：500W　弱：200W相当
安全装置	立消え安全装置・過熱防止装置
付属品	オーブン皿(2)、網(2)、ターンテーブル、オーブン皿取っ手、クックブック、取扱説明書、保証書、設置工事説明書、招待はがき、アース線

使用ガス	1時間当たりのガス消費量
都市ガス用　13A	5.23kW(4500kcal/h)
LPガス用	5.25kW (0.375kg/h)

別売部品のご紹介

つぎのような別売部品を用意しています。
もよりの大阪ガスサービスショップ、または大阪ガス支社でお求めください。

●解凍網 (121-868-0999)

・生もの解凍(肉、魚などを生にもどす)のときターンテーブルにのせて使用してください。
　※生もの解凍以外には絶対に使わないでください。発火のおそれがあります。